

Collège Culinaire : quésaco ?

Le Collège Culinaire est une association qui a pour mission de porter les valeurs de la gastronomie.



Sur son site (<http://www.college-culinaire-de-france.fr>) en introduction on peut lire : «Fondé par 15 chefs français, reconnus internationalement, le Collège Culinaire de France s'est donné comme vocation de promouvoir la qualité de la restauration en France et dans le monde. Il participe au rayonnement de la culture et de l'économie gastronomique françaises. Il soutient, promeut et développe l'héritage et l'avenir du patrimoine culinaire artisanal. Il incite à explorer et à valoriser toutes les cultures culinaires du monde.

Le Collège Culinaire de France est l'institution de référence de la culture gastronomique française à partir des valeurs et des pratiques du métier qui en sont issues.

Le Collège Culinaire de France est le gardien et le promoteur des valeurs universelles de la gastronomie. Il soutient la diversité et la mise en valeur de toutes les cultures culinaires du monde.»

Mais quel sens donner à la gastronomie aujourd'hui ?

Il faut citer Brillat-Savarin qui, en 1826 dans l'ouvrage «Physiologie du goût» indique que «La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme en tant qu'il se nourrit».

La gastronomie n'est donc pas réservée à une élite.

Au début du 21^e siècle on la définit toujours comme la «connaissance raisonnée» mais de tout ce qui a rapport avec la bonne chère et Wikipedia complète en ajoutant : «Ensemble de règles (elles diffèrent selon les pays) qui définit l'art de faire bonne chère.» La notion d'art est alors impliquée et avec elle la créativité.

Ceci étant ce qui est essentiel dans toutes ces approches est que la gastronomie ne peut exister sans le bon goût et que ce dernier dépend des ingrédients qui le composent.

Retour au Collège Culinaire de France qui défend la gastronomie mais aussi toute la chaîne qui lui permet d'exister et par ce fait les valeurs d'une nourriture de qualité.

Certe, la Gastronomie et les grands chefs sont des «gardiens» et des ambassadeurs qui portent cette philosophie hors de nos frontières mais en créant ce réseau de connaissances et de reconnaissance, il permet à ses membres de défendre ce patrimoine et de continuer à le développer. L'association permet de partager, de transmettre un savoir, un savoir-faire, une exigence.

Cet engagement est collectif mais aussi propre à chacun et le Collège Culinaire de France le certifie en remettant sa plaque d'appartenance.

Depuis 2011, date d'ouverture de la boutique, Michaël Rispe s'est engagé avec son équipe dans cette exigence de qualité et de travail. Partenaires fournisseurs, producteurs, artisans... tous ont les mêmes valeurs : respect de la planète, du temps et des saisons, des traditions. Privilégier la proximité, le frais, les producteurs ou artisans locaux. Rechercher toujours la qualité à la base pour pouvoir transformer le produit et sublimer les saveurs.

Il est vrai qu'aujourd'hui, l'alimentation industrielle s'est imposée. Prix sacrifiés au profit de l'abondance d'une offre quelque soit la saison. La qualité n'est pas toujours réelle mais les améliorants, conservateurs, additifs... sont là pour compenser. Une production plus facile, plus économique... mais le rendement ne justifie pas tout. Et dans ce contexte, tenir ses engagements n'est pas toujours évident.

Saviez-vous que pour éviter les additifs ou améliorants en boulangerie il faut respecter le temps de fermentation des pâtes ? C'est durant cette étape que les arômes et les saveurs se développent. Que selon les pains le pétrissage ne sera pas le même ? Qu'un feuilletage aéré demande un temps de tourage important et que la qualité du beurre apporte non seulement une saveur douce et subtile mais aussi une texture délicieusement fondante ? Que les fruits pris à maturité apportent plus de goût et de vitamines ?

Nous voulons que nos métiers apportent sur vos tables des moments délicieux pour que vous puissiez humer les arômes, goûter les saveurs, aimer nos «invitations gourmandes».

Pan & Gatô est présent sur les grandes tables du bassin annécien avec ses pains et/ou sa viennoiserie.

Le Clos des Sens, l'Abbaye, Le Café Brunet, L'impérial Palace, Le.....